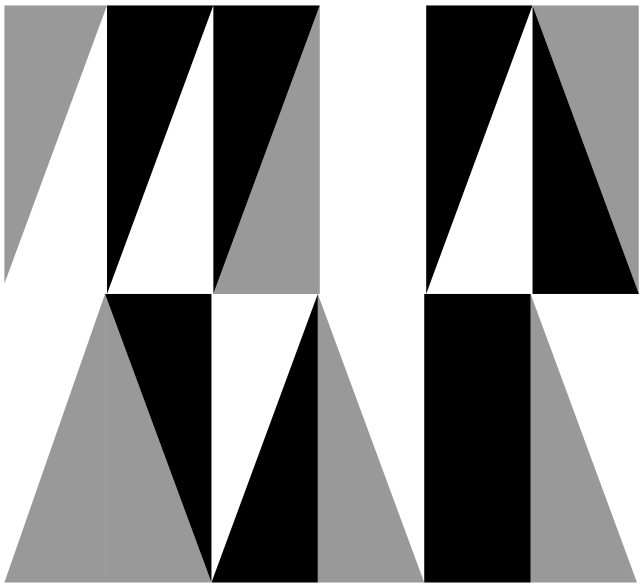
menu de estreia



balaio IMS

por Rodrigo Oliveira e equipe

pipoca com torresmo e jiquitaia $12

pão de fermentação natural, manteiga $14

petiscos

dadinhos de tapioca – não dava pra não ter... $16/25

pastel de verduras da horta e queijo da canastra $14

croquete de linguiça bragantina $19

cuscuz, folhas da horta, crocante de milho,
coalhada da casa $16

ceviche de beijupirá, coco fresco, leite de umbu $29

carne curada, maionese de pipoca, crocante de milho $29

rojão de porco montau, farofinha de milho caipira $29

queijaria – seleção de queijos artesanais $49

saladas

primavera - folhas, flores, frutas,
palmito, macadâmia $25

vinagrete de feijão verde, quibebe, queijo de cabra, castanha de caju $25

vegano sem glúten sem lactose

menu executivo

consulte o garçom

principais

cogumelos, batata doce, hibisco, cítricos,
folhas da horta $49

angu de fubá caipira, ovo poché, ora-pro-nóbis,
vegetais, queijo da Canastra $49

arroz de linguiça bragantina, costelinha, quiabo $54

peixe do dia, pirão de frutos do mar,
banana da terra $59

frango guisado, purê de mandioquinha com pequi,
tempurá de caruru $54

cupim de panela, cuscuz de milho, fava verde $49

bife do açougueiro
com arroz, feijão, mandioca, vinagrete de abóbora $54
ou
com legumes da estação assados na brasa $54

compartilhar *(2 pax)*

moqueca de caju, palmito e banana da terra, arroz vermelho,
farofinha biju $98

caldeirada caiçara, arroz vermelho,
farofinha biju $149

paleta de cabrito assada, baião cremoso,
legumes assados $158

sobremesas *por Alex Miyaki e equipe*

pudim de pão de mandioca $14

figo, erva doce, mel $15

chocolate, caramelo de cupuaçu,
farofa de chocolate branco $18

torta de goiaba,
sorbet de goiaba com pimenta rosa $18

sorvetes: chocolate com maracujá e nibs /
coco queimado com rapadura $9

sorbets: goiaba vermelha com
pimenta rosa / morango com poejo $9

coquetéis clássicos

manhattan / hanky panky / martinez / margarita / americano / il cardinale / penicillin / blood and sand / godfather / bramble / espresso martini / Fitzgerald /clover club / dark & storm / last word

coquetéis exclusivos *por Rafael Welbert e equipe*

bode mary #2 – tequila jimador, essência de carne, suco de tomate artesanal, torresmo $27
condimentado, picante com notas de carne

caju atômico – cachaça mazzaropi, shrub de caju com especiarias, limão, perfume de caju $27
cítrico, condimentado

criolo – cachaça santa Terezinha sassafrás, mix amargos, mix vermutes $27
amargo, condimentado

canjica colada – rum havana, canjica mix, xarope de cumaru, abacaxi, coco queimado, leite desnatado $27
frutado, cremoso com notas de coco

capixaba cocktail – blends de cachaça princesa isabel, licor jabuticaba, vermute, café robusta $27
leve amargo, leve frutado com notas de café

gin tônica do sertão – gin amazzoni com caju e limão $27
refrescante, leve amargo e leve frutado

gin tônica – consulte o garçom $27

bombeirinho - cachaça porto do vianna carvalho americano, xarope de amarena, fernet branca, mix cítricos $27
frutado, leve cítrico e aromático, leve balsâmico

acid fashioned - whiskey wild turkey, óleos saccharum mix citricos amargos $27
encorpado, leve cítrico e condimentado

cine belas artes – whiskey wild turkey, pipoca na noisette, ginger beer, cola, amargos $27
refrescante, picante

smoked tommy caipirinha - cachaça weber haus 7 madeiras, mix cítricos, whisky ardbeg, xarope de agave $27
cítrico, defumado

bacalhau – gin ivy mar, salmoura de wakame, vermute seco, hiriko $27
seco com toque salgado

liberados

organic - umbu, hortelã, pepino, água com gás $17
herbáceo, cítrico, refrescante

caipirinhas

três limões - blend de limões, açúcar de especiarias $27
maracujá, tangerina, mel $27

preparadas com a sua cachaça preferida:
colombina jatobá /sagatiba velha carvalho americano /saliníssima balsamo

cervejas

walkeriana – farmhouse ale 375ml $25
reticulata - witbier 375ml $25
bohemian - pilsen 300ml $17
session citra – session ipa 300ml $17
praya – witbier 355ml $17
heineken - lager 330ml $12

cerveja da semana
coruja – lager 355ml **$17**

soft drinks

refrigerantes $8,50
tônica índia fever tree $14
tônica light fever tree $14
ginger beer fever tree $14
suco do dia $10
chá mate com limão $10
água com ou sem gás $6

cachaças

gouveia brasil premium, carvalho, umburana, jequitibá-rosa $25
porto do vianna, carvalho americano $14
colombina chita, jatobá $16
weber haus, umburana $16
sagatiba velha, carvalho americano $16

---

cafés e chás

café filtrado – orfeu $7 com leite $8
café espresso – origem Brasil $7 com leite $8
chás $6 / Infusões $6

balaio IMS

carta de vinhos

garrafas de 1/4 (187ml)

branco

alamos – chard./ mendoza $30

tinto

carmen insigne – c. sauv. / vale central $30

espumantes

cave geisse brut / pinto bandeira $135

vallontano brut / vale dos vinhedos $105

vallontano - moscatel / vale dos vinhedos $110

aurora procedências brut rose / pinto bandeira $85

brancos

aurora - chardonnay / pinto bandeira $85

guaspari – sauv. blanc / espirito santo do pinhal $175

pizzato legno - chardonnay / vale dos vinhedos $180

d'alamel – sauvignon blanc / vale central $100

portillo - sauvignon blanc / mendoza $100

catena zapata - chardonnay / mendoza $170

bourgogne blanc joseph drouhin – chard. / bourgogne $250

campagnola - pinot grigio / vêneto $105

trimbach - riesling / alsácia $345

altano branco - moscatel, viosinho e rabigato / douro $125

paço teixeiró - avesso, loureiro e trajadura / vinho verde $120

tokaji mandolás - furmint e harslevelu / tokaj $275

rose

lagoalva rosado - touriga nacional / tejo $95

bayanegra – tempranillo / albacete $75

le jaja de jau – syrah / languedoc $110

tintos

vallontano - cabernet sauvignon / vale dos vinhedos $90

aurora pequenas partilhas – c. franc / bento gonçalves $90

pizzato concentus – merl., tannat e c. sauv. / serra gaúcha $180

vallontano oriundi - tannat, teroldego / vale dos vinhedos $200

guaspari vista do chá - syrah / espírito santo do pinhal $260

carmen premier - pinot noir / vale central $135

d'alamel – carménère / vale central $100

montes alpha - cabernet sauvignon / vale central $210

amayna - pinot noir / vale de leyda **$325**

carmen insigne - carménère / vale central $95

aquitania – syrah / vale de maipo $165

alamos - malbec / mendoza $100

angelica zapata - cabernet franc / mendoza $255

alma negra m blend - bonarda e malbec / mendoza $190

rutini - cabernet sauvignon e malbec / mendoza $215

rosso piceno - montepulciano e sangiovese / marche $110

gaja barolo dagromis - nebbiolo / piemonte $900

sassoalloro biondi santi - sangiovese grosso / toscana $375

vega sicilia macán clásico - tempranillo / rioja $655

pingus psi - tempranillo e garnacha / ribera del duero $525 BIO

luis pato - baga e touriga / bairrada $145

conversa - touriga nacional, tinta roriz e outras / douro $165

côtes du rhône belleruche - grenache e syrah / rhône $185 BIO

vinhos de sobremesa

tokaji late harvest - furmint / tokaj $325

s. & schÿler sauternes - semillon e sauv. blanc / bordeaux $275

madeira 3 yrs rainwater - tinta n. mole e verd. / madeira $105

graham's fine tawny - corte tradicional / porto $170

graham's fine tawny - corte tradicional / porto - ***(taça)*** $30